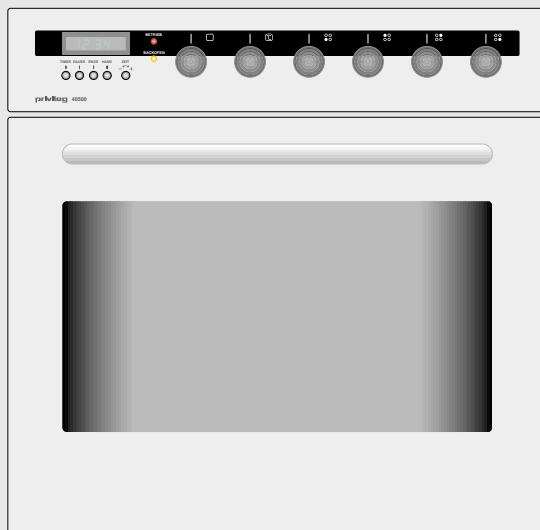


privileg

Elektro-Einbauherd 40500



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbauherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Worauf Sie achten müssen	6
Schäden vermeiden	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Vor dem ersten Gebrauch	8
Zeitschaltuhr	9
Einstellung der Uhrzeit	10
Timer (Kurzzeitmesser)	11
Abschaltautomatik	12
Ein-/ Abschaltautomatik	13
Tipps zum Geschirr und Kochen	14
Hinweise zum GeschirrkauF	14
Wissenswertes zu den Kochstellen	15
Energiespartipps zum Backofen	15
Kochstellen	16
Ausstattung von Kochfeldern und Kochmulden	16
Bedienung der Kochstellen	17
Backofen	18
Bedienung	18
Betriebsarten	18
Einschubebenen	21
Teleskopauszugschienen	21
Fettfilter	22
Gehäusekühlung	22
Backen	23
Hinweise	23
Backen mit Ober-/Unterhitze	23
Backen mit Heißluft	23
Tipps zum Backen	24
Backtabelle	25
Braten	26
Tipps zum Geschirr	26
Hinweise zum Braten	26
Brattabelle	27
Grillen und Überbacken	28
Tipps zum Grillen	28
Grilltabelle	29
Einkochen	30
Einkochtabelle	30
Auftauen	31

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	32
Frontgehäuse	32
Kochmulde	32
Glaskeramik-Kochfeld	33
Backofen	34
Teleskopauszugschienen	34
Grillheizkörper absenken	35
Backofenrückwand reinigen	36
Backofentür	37
Zubehör	38
Fettfilter	38
Was tun bei Problemen?	38
Austausch von Geräteteilen	40
Backofenlampe	40
Sonstiges Zubehör	40
Hinweise zur Entsorgung	40
Verpackungs-Entsorgung	40
Altgeräte-Entsorgung	40
Montageanleitung	41
Sicherheitshinweise für den Installateur	41
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	41
Einbau Kochfeld / Kochmulde	41
Elektroanschluss	42
Geräteeinbau	44
Technische Daten	45
Kundendienst	47
Reparatur	47
Kundenbetreuung	47
Garantie-Information	48



- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

Schäden vermeiden

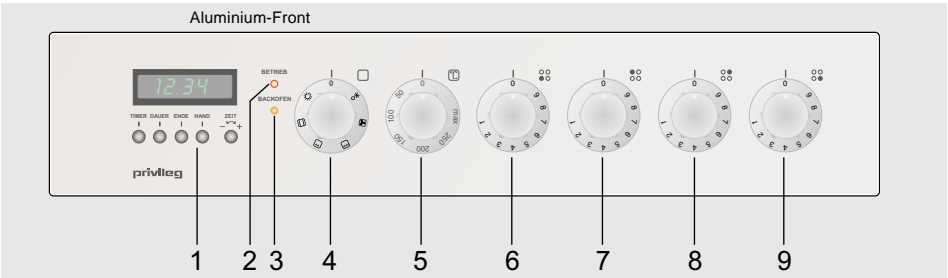
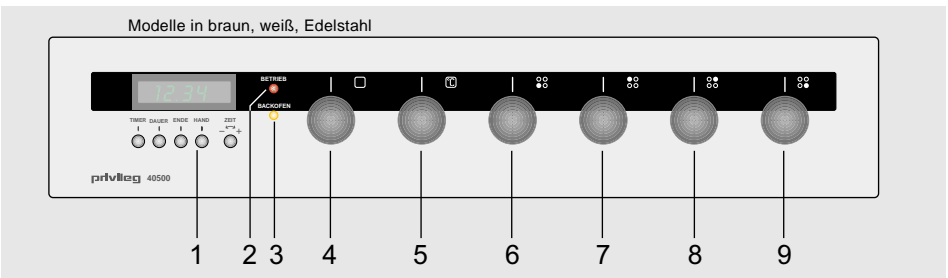
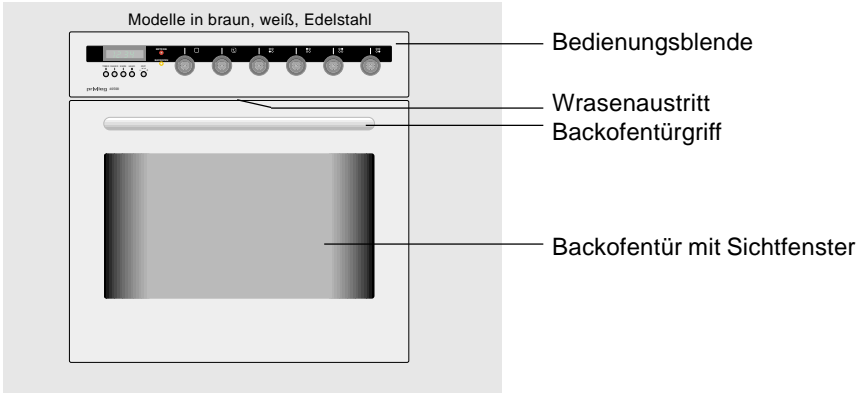
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaile Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung



- 1 Zeitschaltuhr
- 2 Betriebskontrolllampe zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle in Betrieb ist.
- 3 Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn der Backofen aufheizt und sie geht aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
- 4 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten
- 5 Temperaturregler für Backofen
- 6 Schalter für Kochstelle, vorne links
- 7 Schalter für Kochstelle, hinten links
- 8 Schalter für Kochstelle, hinten rechts
- 9 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Kochmulde

Wenn Sie eine Kochmulde haben: Schalten Sie die Kochstellen für einige Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Backofen

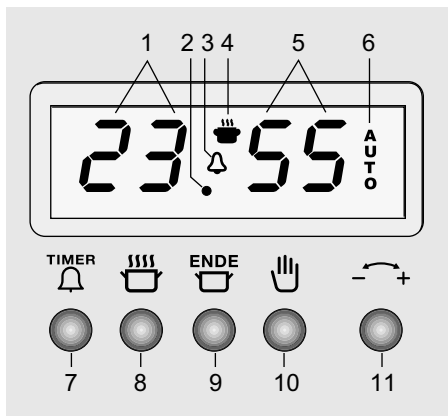
Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmen Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig. Jedoch ist bei den ersten Aufheizevorgängen ein typischer Neugeruch unvermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit ein, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Zeitschaltuhr



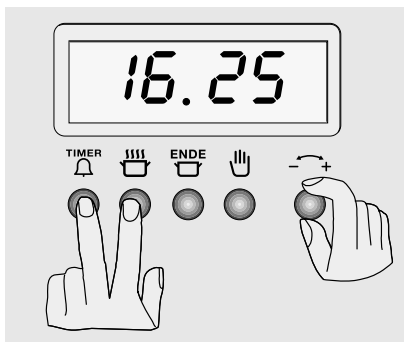
Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

Anzeige der Uhrzeit
 Kurzzeitwecker (Timer)
 Abschaltautomatik
 Ein-/Abschaltautomatik

Allgemeine Hinweise

- Nach Erstanschluss oder Stromausfall blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd im Display. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.
- Zur Umstellung der Sommer- und Winterzeit nach „Einstellung der Uhrzeit“ vorgehen.
- Von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr leuchtet das Display schwächer.



- 1 Stunden-Anzeige
- 2 Allgemeine Betriebsanzeige: das Gerät ist am Netz.
- 3 Timersymbol : leuchtet wenn der Kurzzeitwecker programmiert wurde.
- 4 Topfsymbol : leuchtet, wenn der Backofen durch die Automatik eingeschaltet ist.
- 5 Minuten-Anzeige
- 6 „AUTO“ leuchtet, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist. „AUTO“ blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
- 7 **Timer-Taste** : zur Eingabe einer Kurzzeit.
- 8 **Dauer-Taste** : zur Eingabe einer Dauer.
- 9 **Ende-Taste** : zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes.
- 10 **Hand-Taste** : zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb nach einer Automatik.
- 11 **Drehknopf** zum Einstellen der Zeiten. Der Drehknopf kann in beide Richtungen gedreht werden.



Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ oder es wird eine Uhrzeit angezeigt, die korrigiert werden soll.

Vorgehensweise

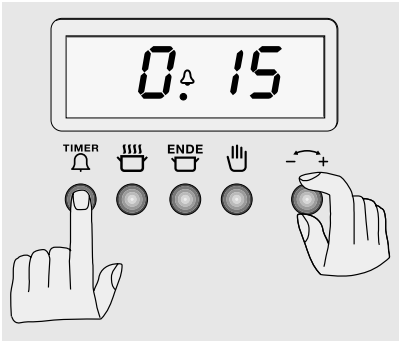
1. **Timer-Taste**  und **Dauer-Taste**  gleichzeitig kurz drücken und loslassen. Gleich anschließend die Uhrzeit mit dem **Drehknopf** einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt 1. und 2. vorgehen.

Hinweis





Die Uhrzeiteinstellung kann nicht erfolgen, wenn ein Automatik („AUTO“ leuchtet) programmiert wurde.



Timer (Kurzzeitmesser)

Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.


Vorgehensweise

1. **Timer-Taste**  kurz drücken. Gleich anschließend mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen. Das Timersymbol  leuchtet.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton und das Timersymbol  blinkt.
Der Signalton geht von selbst aus, oder er wird manuell durch die **Timer-Taste**  gelöscht.

Korrektur

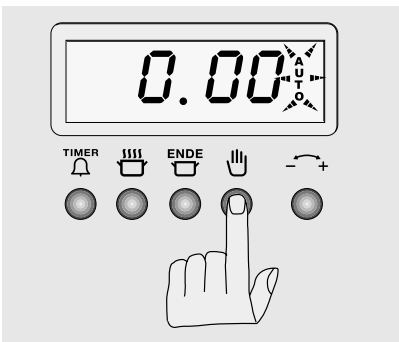
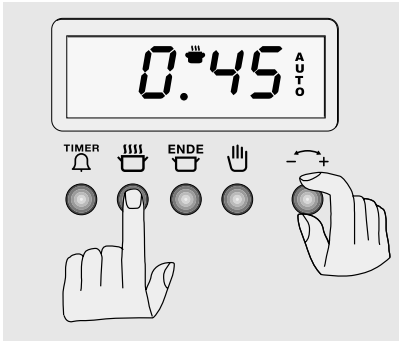
Die Kurzzeit kann überprüft oder korrigiert werden: **Timer-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls mit **Drehknopf** korrigieren.

Löschen

Timer-Taste  kurz drücken und mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit auf 0.00 zurückdrehen. Kurz danach wird die Uhrzeit angezeigt.

Hinweise

- Die ablaufende Kurzzeit läuft im Hintergrund ab, während die Uhrzeit angezeigt wird.
- Der Timer hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.
- Der Timer-Signalton unterscheidet sich von dem Automatik-Signalton.



Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

Im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Topf-symbol ☪ und „AUTO“ leuchten nicht.

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Dauer-Taste** ☪ kurz drücken. Gleich anschließend die Dauer in Stunden und Minuten mit dem **Drehknopf** einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Topfsymbol ☪ und „AUTO“ leuchten.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol ☪ ist erloschen und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen durch die zwei Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste** ☞ zweimal kurz drücken um dem Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Korrektur

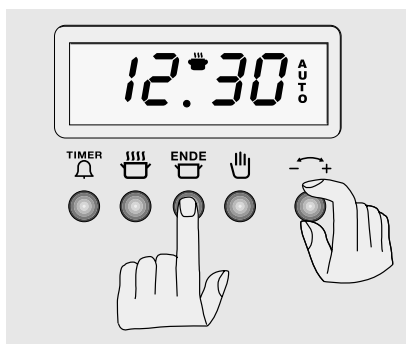
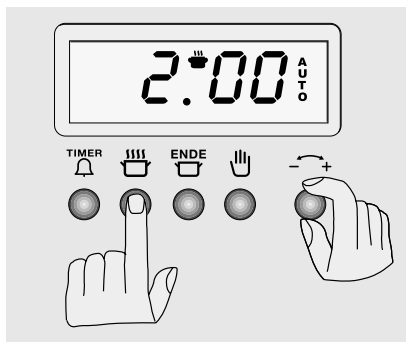
Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste** ☪ kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

Löschen

Dauer-Taste ☪ kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste** ☞ einmal drücken.

Hinweis

Anstelle der **Dauer-Taste** ☪ kann auch die **Ende-Taste** ENDE ☞ verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt einzugeben. Beispiel: Der Backofen soll um 12.45 Uhr abschalten.



Ein-/ Abschaltautomatik

Ein praktische Anwendung dafür ist der Braten, der während der Abwesenheit am Vormittag braten soll.

1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur nach der Anwendungstabelle einstellen.
2. **Dauer-Taste** kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Ende-Taste** kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** den Abschaltzeitpunkt einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen und der Backofen wird eingeschaltet und später dann ausgeschaltet. Nachdem der Braten fertig und der Backofen ausgeschaltet ist, blinkt „AUTO“. Das Topfsymbol ist erloschen.
5. Braten entnehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste** kurz drücken um den Backofen freizuschalten.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Ende-Taste** oder **Dauer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

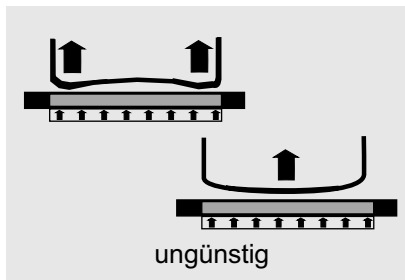
Löschen

Dauer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste** einmal drücken.

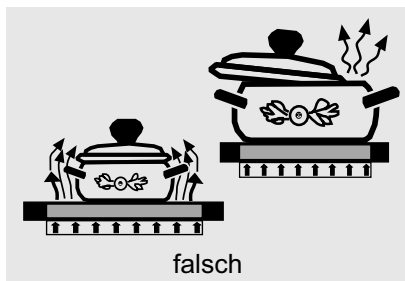
Hinweis

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

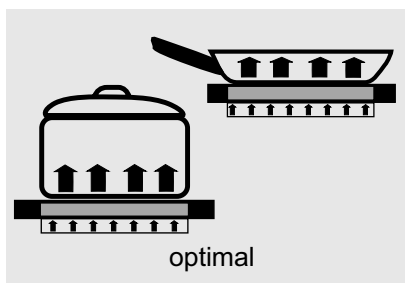
Tipps zum Geschirr und Kochen



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:

Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!

Hinweise zum Geschirrkau

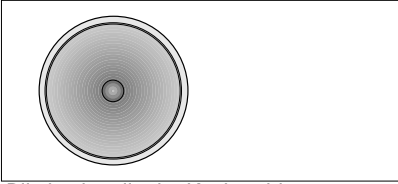
- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Wissenswertes zu den Kochstellen

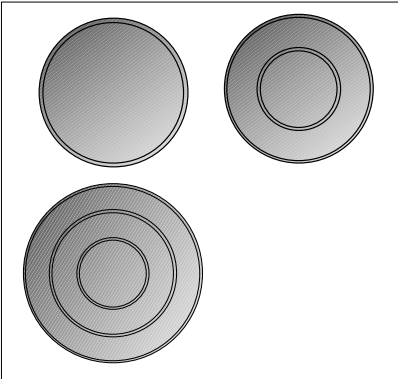
- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Durchmesser der Kochstellen entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Energiespartipps zum Backofen

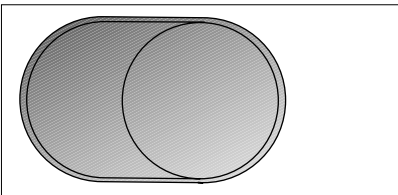
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.



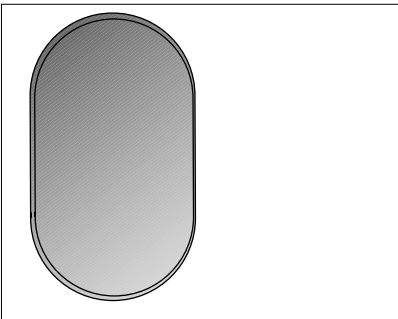
Blitzkochstelle der Kochmulde



Einkreis-, Zweikreis- oder Dreikreis-Kochzone der Glaskeramik-Kochfelder



Bräterzone



Warmhaltezone

Ausstattung von Kochfeldern und Kochmulden

Abhängig von der Ausstattung Ihres Kochfeldes oder Kochmulde stehen Ihnen unterschiedliche Kochstellen zur Verfügung. Dem Kochfeld bzw. Kochmulde liegt eine eigene Gebrauchsanleitung mit ausführlichen Hinweisen zur Bedienung, Reinigung und zum Einbau bei.

Blitzkochstelle der Kochmulde

Die Blitzkochstellen unterscheiden sich von Normalkochstellen durch höhere Leistung. Sie besitzen einen roten Punkt, der mit der Zeit verschwinden kann.

TopSpeed-Kochzonen unterscheiden sich von normalen Kochzonen durch eine kürzere Aufgähzeit.

Einkreis-Kochzonen können einen Durchmesser von 12 / 14,5 / 18 oder 21 cm haben.

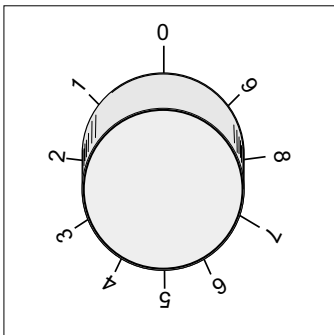
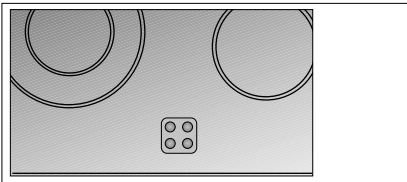
Zweikreis-/Dreikreis-Kochzonen besitzen mehrere Heizkreise mit verschiedenen Durchmessern zum Anpassen an den jeweiligen Topfdurchmesser.

Die äußeren Heizkreise wird mit der Berührungstaste auf dem Kochfeld zu- und abgeschaltet.

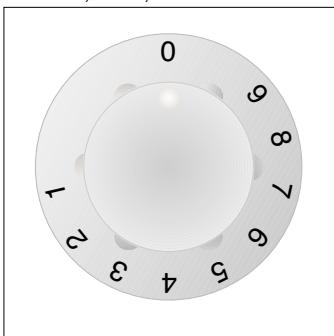
Bräterzonen besitzen einen runden und einen zusätzlichen Heizkreis. Die ovale Bräterzone wird bei länglichem Bratgeschirr (z.B. Bratopf) angewendet. Der zusätzliche Heizkreis wird mit der Berührungstaste zu- und abgeschaltet.

Warmhaltezonen sind nur zum **Warmhalten** von Geschirr und Speisen vorgesehen.

Sie werden mit den Berührungstasten auf dem Kochfeld ein- und ausgeschaltet.



Kochstellenschalter für Modelle in braun, weiß, Edelstahl



Kochstellenschalter für Modelle mit Aluminium-Front

Restwärmeanzeige

Den Kochstellen sind Signallampen als Restwärmeanzeige zugeordnet. Die jeweilige Lampe zeigt an, welche Kochstelle heiß ist.

Die Restwärmeanzeigen sind je nach Ausführung mittig oder außen angeordnet.

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

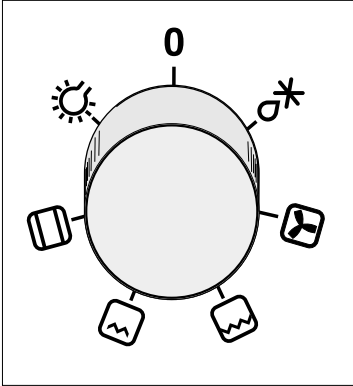
Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die gelbe Betriebskontrollampe.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

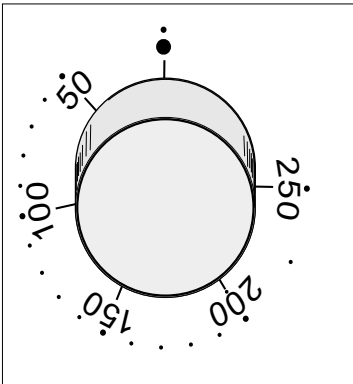
Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)



Funktions-Wahlschalter für Modelle in braun, weiß, Edelstahl



Funktions-Wahlschalter für Modelle mit Aluminium-Front



Temperaturregler für Modelle in braun, weiß, Edelstahl

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung

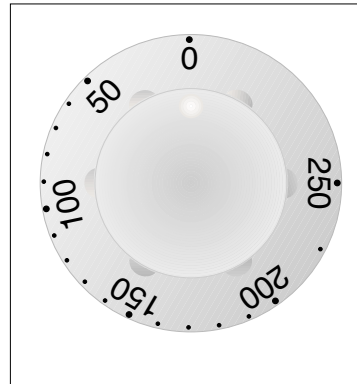
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

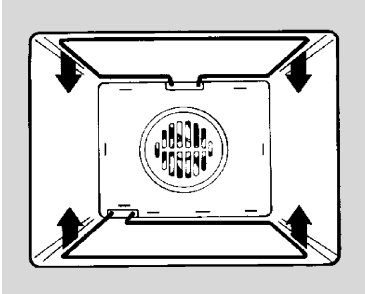
Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter ☀



Temperaturregler für Modelle mit Aluminium-Front



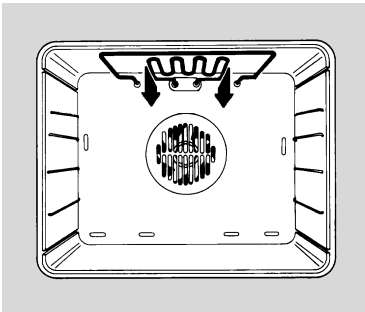
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Kleinflächengrill

Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

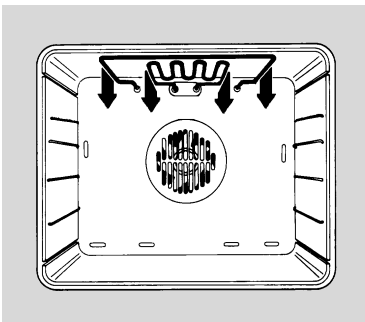
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Kleinflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**



Großflächengrill

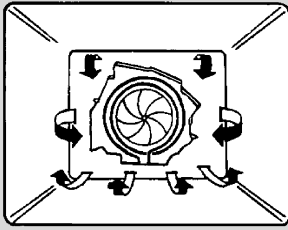
Der zweite äußere Heizkörper an der Decke wird zusätzlich eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Einstellung Großflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Backofen




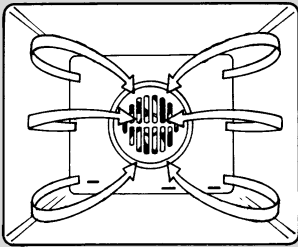
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C**.

Funktions-Wahlschalter auf 




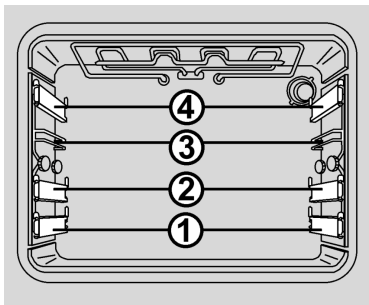
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf 

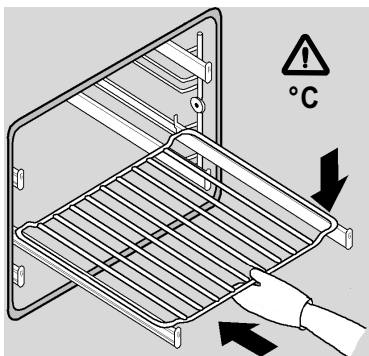
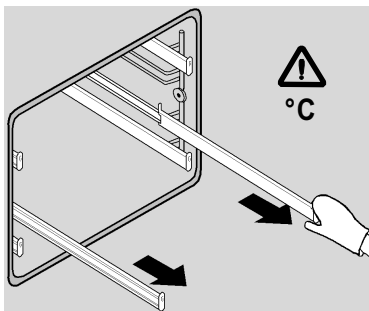


Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Die Einschubebene 1, 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehöerteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

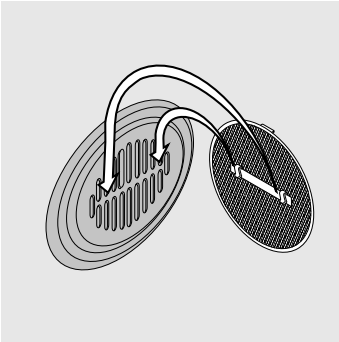
Backofen

Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen



Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofentürgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.

Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.





Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüffrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub		Temperatur		Backzeit Minuten
					
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60 ▲
Zwetschgenkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1-3)	160-170	15-25 ▲
Rührkuchen	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20 ▲
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120 ▲
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30 ▲
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

▲ oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen

* Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fett-
druck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr





- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein- schub	Temperatur °C	Ein- schub	Temperatur °C	Bratzzeit Minuten
						
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	2	160-170	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Grillen und Überbacken



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche wählen:

Kleinflächengrill

- Steaks, Fischeisen oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill




- für mehr als 3 Steaks, Fischeisen, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

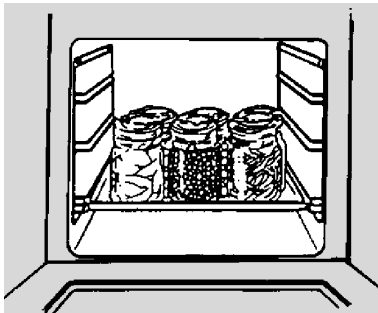
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub 	Betriebsart  	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
					1. Seite	2. Seite
Rindfleisch						
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	•	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	•	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	•	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch						
2 Schweinenackensteaks	350	4	•	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	•	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch						
3 Kalbschnitzel	450	4	•	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	•	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch						
4 Lammkoteletts	600	4	•	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	•	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren						
4 Grillwürste	400	4	•	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	•	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel						
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	•	220	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	•	220	7 - 10	7 - 10
Fisch						
2 Lachscheiben	400	3	•	220	5 - 6	5 - 6
Toasts						
4 Weißbrotscheiben	200	4	•	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	•	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	•	200	5 - 7	-

Einkochen




Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“  ein.

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-/Alu-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Kochmulde

Die **Kochmulde** selbst mit warmen Spülwasser reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen vorher mit einem feuchten Schwamm aufweichen.

Die **vier Kochstellen** nach jeder Verschmutzung gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend die Kochstellen unbedingt gut trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.

Zur **Pflege der Kochstellen** von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o.ä. benutzen (Korrosionsgefahr). Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel schneller in die Poren ein.

Der **Edelstahlrand** der Kochstelle kann sich durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich die Verfärbungen entfernen.

Aggressive und kratzende Topfreiniger sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

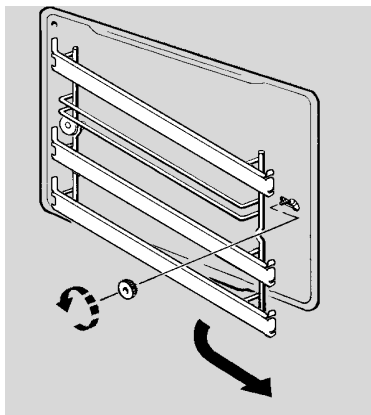
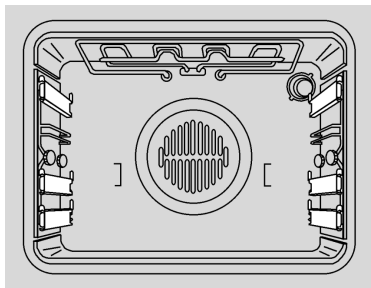
Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.



- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

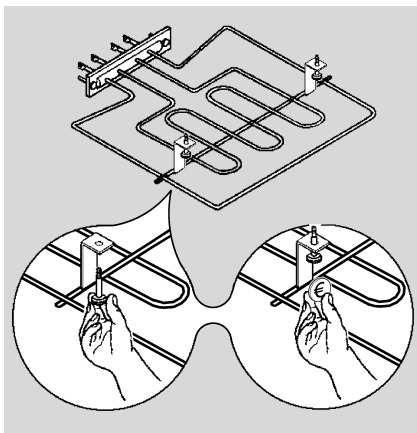
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch heraus-schrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.
Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.



- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muss der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden.
- Der Grillheizkörper muss abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht.
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden.



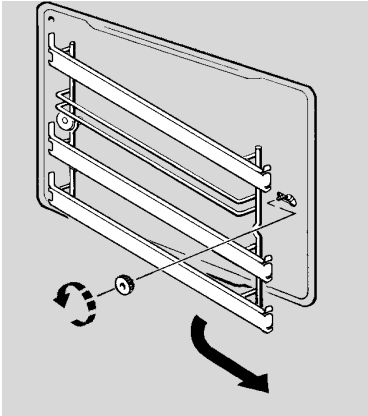
Grillheizkörper absenken

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Beide Schrauben an den Befestigungsbügeln herausschrauben. Dazu evtl. einen Schraubendreher oder eine Münze verwenden.
Grillheizkörper dann langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung den Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit den Schrauben sicher befestigen.

Hinweis:

Prüfen, ob der Grillheizkörper durch die Befestigungsbügel sicher gehalten wird, um ein versehentliches Abklappen während dem Gebrauch auszuschließen.

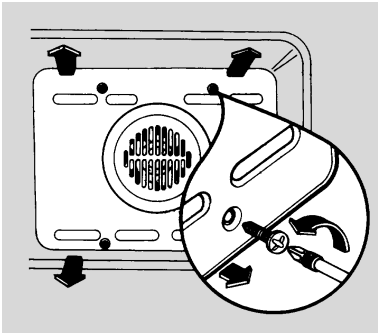


- Vor der Demontage muss der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch herauserschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.



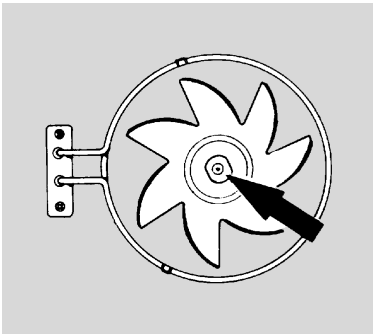
Demontage des Lüfterrades

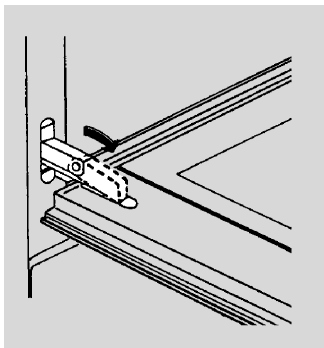
- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.

- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.

Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.





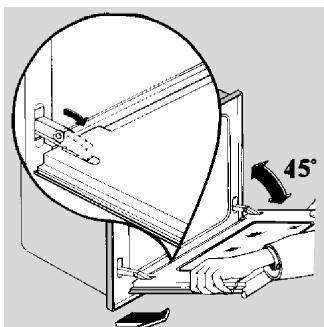
Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

Backofentür aushängen

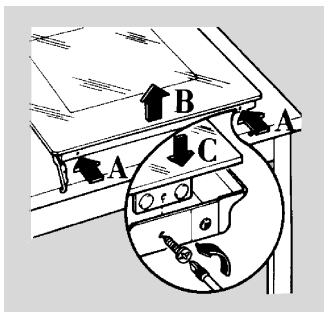
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.



Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

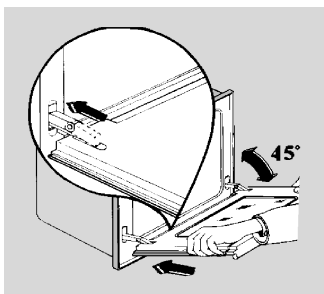


Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.

Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.

Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Reinigung und Pflege

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Was tun bei Problemen?

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...


Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, die Herdsicherung im Sicherungskasten für einige Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd?

Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Im Display blinkt „AUTO“?

Hand-Taste  kurz drücken um den Backofen freizuschalten (gewohnter Backofenbetrieb von Hand).

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?


Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt

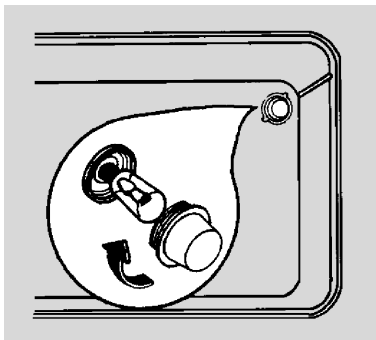
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb (Hand-Taste ) umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Wärmeschutztür (nur Edelstahl-Modell)

Unsere Geräte entsprechen den europäischen Sicherheitsvorschriften.

Um Kinder noch besser zu schützen, kann eine mehrfach verglaste Backofentür speziell für das Gerät bestellt werden. Diese kostenpflichtige Ersatztür erhalten Sie beim Technischen Kundendienst. Sie wird dann anstelle der serienmäßigen Backofentür eingesetzt.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

- Der Abstand zwischen Kochmulde/-feld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, dass die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschranks und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Einbau Kochfeld / Kochmulde

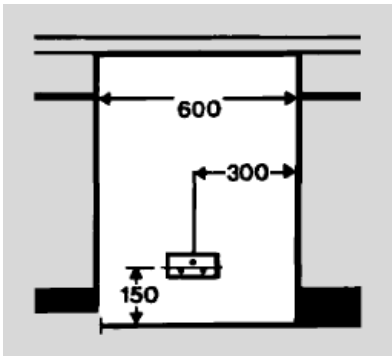
Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei. Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.



Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

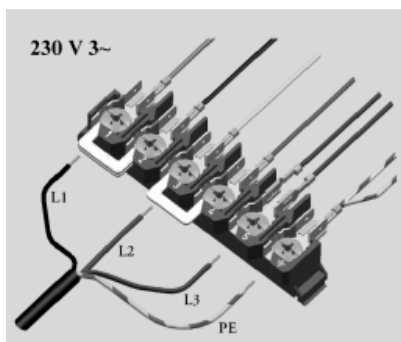
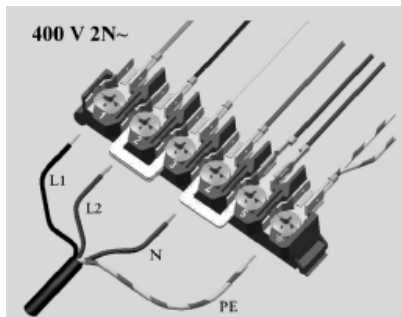
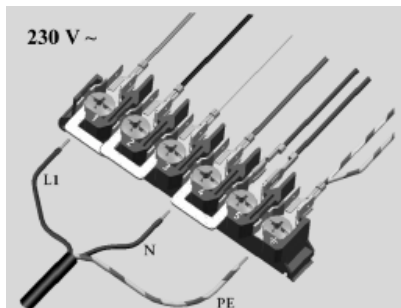
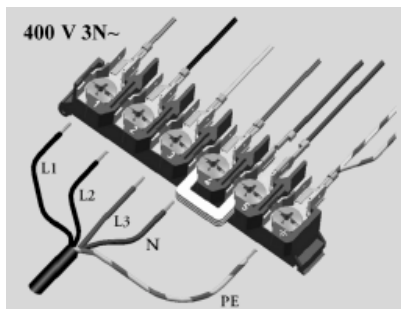
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!



Elektroanschluss

- Wenn eine neue Anschlussdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, dass der Anschluss gut zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Montageanleitung



Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen. Werkseitig wird das Gerät für die gängigste Anschlussart (400V 3N~) ausgeliefert.
Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Brücken entsprechend neu gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter

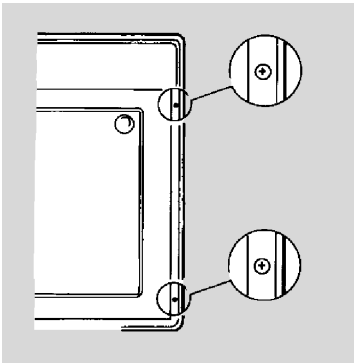
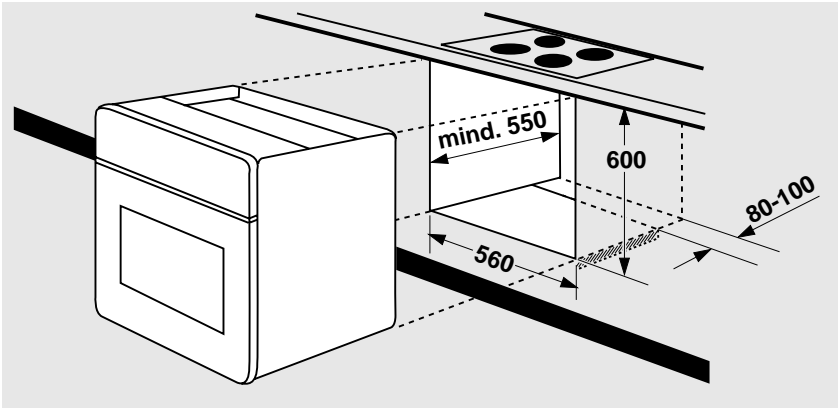
Leitungsfarbe in der Regel blau.

Auf richtigen N - Anschluss achten !

⊕ PE = Schutzleiter

Leitungsfarbe ist grün-gelb

Geräteeinbau



- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelsrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 40500		Produkt-Nr.	805.935 / 879.401 161.728 / 855.191
Abmessungen			
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm		59,6/ 59,4/ 55,2
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm		60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht , ca.	kg		35
Energieregler	Anzahl		4
Kombinierbare Kochmulden/ -felder mit Systemstecker			siehe nächste Seite
Backofen			
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl		1/ 1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen)	Anzahl		4
Betriebsarten			
Ober-/Unterhitze	kW		1,8
Kleinflächengrill	kW		1,75
Großflächengrill (abklappbar)	kW		2,55
Heißluft	kW		2,0
Auftaustufe	kW		0,03
Kühlgebläse	W		26
Innenbeleuchtung	W		25
max. Temperatur	°C		250
Zubehör			
Fettpfanne	Anzahl		1
Backblech	Anzahl		2
Rost	Anzahl		1
Zeitschaltuhr	Anzahl		1
Elektrischer Anschluss			
Netzspannung			400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung			230V
Gesamt-Anschlusswert	kW		9,8
Backofen, max.	kW		2,6

Technische Daten

**Nur folgende Kochmulden und Glas-
keramik-Kochfelder dürfen mit dem
Einbauherd kombiniert werden:**

M 14000

008.021 (Edelstahl)

GK 14000

008.091 (braun)

008.216 (weiß)

008.646 (Edelstahl)

GK 34000

864.518 (braun)

249.743 (weiß)

864.519 (Edelstahl)

GK 34011 TC

388.106 (braun)

212.230 (weiß)

997.045 (Edelstahl)

M 64000

148.545 (Edelstahl)

GK 64000

002.447 (braun)

002.472 (weiß)

002.496 (Edelstahl)

GK 64001 TC

012.541 (braun)

012.581 (weiß)

012.583 (Edelstahl)

GK 64011 TC

012.739 (braun)

012.752 (weiß)

012.754 (Edelstahl)

796.821 (mit Facette)

GK 65011 TC

013.292 (braun)

013.293 (weiß)

013.294 (Edelstahl)

GK 84101 TC

800.032 (braun)

161.319 (weiß)

333.682 (Edelstahl)

499.532 (mit Facette)

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Gerät haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer. Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen“ einige Tipps.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

**Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Typschild

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer Ihres Herdes und der dazugehörigen Kochmulde bzw. Glaskeramik-Kochfeldes im Schriftfeld ein. Sie haben dann diese bei Ersatzteilbestellungen und Gesprächen mit dem Kundendienst immer zur Hand!

Typschild des Herdes: es befindet sich unten oder seitlich am Rahmen und wird nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

Typschild bei Kochmulden und Glaskeramik-Kochfeldern: sie befinden sich seitlich am Einbaurahmen oder auf der Unterseite. In der zugehörigen Gebrauchsanleitung finden sich evtl. auch die notwendigen Angaben.

Herd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Kochmulde/Glaskeramik-Kochfeld

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forth

Elektro-Einbauherd 40500

Produkt-Nr. 805.935 braun

879.401 weiß

161.728 Edelstahl

855.191 Alu